



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Italienische Schweine Koteletts aus dem Römertopf

4 Schweine Koteletts
200g gekochter Schinken
200g Bacon in dünnen Scheiben
500g kleine Tomaten
500g Pilze
1 Becher Sahne
1 TL Oregano
3 TL Kräuter der Provence
2-3 Knoblauchzehen
etwas Cayennepfeffer
3 EL Tomatenmark
12 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer



**Italienische Schweine Koteletts aus dem Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Einen Tag vorher die Schweine Koteletts, mit Kräutern der Provence, Oregano, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel marinieren. Am nächsten Tag die Tomaten halbieren. Die Pilze je nach Größe halbieren, vierteln oder achteln. Den gewässerten Römertopf mit der Hälfte der Schinken und Bacon Scheiben auslegen. Darauf die Koteletts, Tomaten und Pilze schichten, salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Alles mit der zweiten Hälfte der Schinken und Bacon Scheiben bedecken. Die Sahne mit Tomatenmark, klein gehackten Knoblauch und Oregano verrühren und darüber gießen. Den gewässerten Römertopf schließen, in den kalten Ofen schieben und das Gericht bei 200 Grad 90 Minuten garen. Dazu passen Nudeln oder Reis und ein Salat.



Griechischer Bauernsalat Video bei YouTube